

# Tahinli Pide

Toplam 98 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Orta

~390 kcal

Açılış 14/10

İç Anadolu tahinli pidesi ince hamurun üzerinde tahin ve şekerle fırında kızarmış kuru bir tatlıdır.

## Malzemeler

- 500 gr Un
- 7 gr Maya
- 200 gr Tahin
- 120 gr Şeker
- 1 su bardağı ılık su

## Yapılışı

- Un, maya ve suyla hamur yoğurup 35 dakika mayalandırın.
- Hamuru ince açıp tepsiye alın.
- Tahin ve şekeri hamurun üstüne yayın.
- Kenarları için tahin fırınlanmasını.
- Pideyi 220°C fırında 18 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru mayalandıktan sonra nazikçe açmak tahinli katları ıslatır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanına kuru incir dilimi ve bir kaşık yoğurtla kontrastli tadı mükemmelleştir.

## Alerjenler

Gluten

Susam